46e Année. — N° 11. 17 Mars 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Pourquoi plante-t-on des vignes dans les plaines ?

« Il ne s'est jamais autant vendu d'engrais que cette année ; nous avons peine à satisfaire aux demandes » — nous disait ces jours derniers le représentant d'une importante fabrique d'engrais chimiques.

C'est que, si l'on évoque volontiers, dans les discours, les dangers de la surproduction, chacun s'efforce, en particulier, de porter sa production au maximum.

Le danger n'est pas grave pour cette année, car les gelées d'hiver ont causé de tels dégâts déjà apparents, — sans escompter les dommages que l'on ne voit pas encore, — que la prochaine récolte ne saurait être bien brillante, en dépit des fumures intensives qui ne profiteront qu'aux vignes épargnées par le gel.

Produire beaucoup, c'est là le désir, — désir légitime, — de chacun, car pour tout viticulteur, une grosse récolte est, par elle-même, une sorte d'assurance contre la baisse des cours.

Si l'on excepte quelques princes de la Finance qui « se parent » d'un Château girondin ou d'un célèbre Clos bourguignon, on cultive la vigne pour faire des recettes, pour « faire de l'argent », et bien rares sont ceux qui se plaignent de trop encaisser !

C'est parce que l'on s'est aperçu que les plaines faisaient plus d'argent que les coteaux que les plantations de vignes s'y sont substituées à d'autres cultures, d'ailleurs moins productives.

Un de nos lecteurs nous écrivait récemment que les plaines devraient être réservées à la culture du blé — dont nous manquons —. Nous répondrions volontiers que si notre correspondant, au lieu de ses coteaux, possédait des terres de plaine. ....., il ferait comme les autres.

Il y a dans le Midi, comme en Algérie, des terres de plaine susceptibles de donner de belles récoltes de blé ; mais la comparaison des résultats est toute en faveur de la vigne.

Une terre pouvant produire 30 à 35 quintaux de blé (exceptionnellement 40 quintaux) pourra aisément donner, en moyenne, 150 hectolitres de vin de 8 degrés environ (et parfois bien davantage).

Faisons le calcul en prenant, pour le vin, une cote très modeste.

150 hl. de vin à 130 fr.................... sans tenir compte de l'alcool que l'on extraiera du marc.	19.500
35 quintaux de blé à 160 fr................	5.600

Dans cet exemple, le vin laisserait un bénéfice de plus de 10.000 fr. par hectare ; le blé, tout au plus 2.000 fr. y compris la valeur de la paille.

Il est vrai que l'on aiguise, contre les hauts rendements, une épée qui ne se nomme pas Durandal, mais « Anormal ».

Au fond, ce n'est là qu'un épouvantail à moineaux, car les plaines peuvent produire des vins légers, il est vrai, mais parfaitement sains et agréables à boire — à boire sans eau.

Il n'y a aucune raison « raisonnable » de vouloir boycotter les vins de plaine, n'eussent-ils même que 7 degrés, puisque l'on consomme des cidres de 5 à 6 degrés et des bières de 3 à 4 degrés.

On ne peut exclure de la consommation que les vins nuisibles à à la santé.

Le Projet de loi sur le Sucrage des vendanges

Les Chambres vont avoir à se prononcer sur la question du sucrage.

Le projet déposé coupe la France en deux parties. Midi et Algérie ne sucreront plus, cela, c'est simple et clair.

Pour les autres régions, il appartiendrait au Ministre de l'Agriculture de décider quels seraient les départements autorisés à sucrer.

Voilà, nous semble-t il, un cadeau bien peu enviable offert au Ministre de l'Agriculture.

Mais encore. Supposez un ministre appartenant aux régions betteravières..... Le sucrage ne sera-t-il pas largement encouragé ? — Supposez au contraire un ministre Méridional.....?

Et puis la politique ne se mêlera t-elle jamais de la question ?

Nous avons entendu raconter que sous le second Empire, étaient seules autorisées à cultiver le tabac les communes qui *votaient bien*, c'est-à-dire qui votaient pour l'Empereur.

Faudra-t-il pour pouvoir sucrer, avoir voté pour le Parti au pouvoir?

La loi nouvelle va créer un privilège en faveur de diverses régions. Ne serait-ce pas l'occasion, en échange de ce gros avantage, de leur imposer l'emploi du sucre de raisins au lieu du sucre de betteraves?

Statut des Coopératives agricoles

Réunis à Narbonne, le 3 mars, les délégués des Caves et Distilleries coopératives de la région Méridionale, représentant plus de 112.000 coopérateurs, ont adopté la résolution suivante :

Les délégués demandent instamment à leurs représentants au Parlement :

« D'obtenir d'urgence le vote d'une loi interprétative aux termes de laquelle il sera précisé que les Sociétés coopératives agricoles constituées en vue d'effctuer ou de faciliter toutes les opérations concernant la production, la transformation, la conservation ou la vente des produits agricoles provenant exclusivement des exploitations des associés, conformément à la loi du 5 août 1920 et aux dispositions complémentaires de cette loi, ne peuvent, quel que soit l'outillage employé et la nature des produits qu'elles obtiennent, être soumises ni à l'impôt cédulaire sur les bénéfices industriels et commerciaux, ni à la taxe sur le chiffre d'affaires, ni à la taxe à la production, et que les immeubles dans lesquels s'effectuent leurs opérations se trouvent, conformément à l'article 85 de la loi de Frimaire, an VII, exonérés de l'impôt sur la propriété bâtie.

« Que le statut légal des coopératives agricoles soit étendu aux Fédérations ou Unions formées entre ces mêmes coopératives et agriculteurs coopérateurs ».

Le régime provisoire de l'alcool et le Carburant national

L'article de la loi du 28 février 1923, oblige les importateurs d'essence et de benzol à acheter à l'Etat une quantité d'alcool au moins égale à 10 pour 100 de leurs importations de carburant.

Seulement — nous apprend M. le Député Dumesnil, dans un rapport sur le service des fraudes, — cette loi n'est que partiellement appliquée. Les alcools de betteraves et autres sont libéralement distribués aux producteurs de mistelles, aux exportateurs de vins vinés, etc..., etc... S'il en reste, on en donne plus ou moins (mais beaucoup moins que ne l'exige la loi) aux importateurs de carburant.

Et voilà comment nos vins de liqueur et apéritifs à base de vin, au lieu de provenir exclusivement du raisin, constituent un mariage (de raison?) avec la betterave.

Production des alcools pendant les 4 premiers mois de la campagne

Mouvement des alcools à la fin janvier 1929

Quantités d'alcool provenant de la distillation des	Production pour les quatre premiers mois de la campagne 1928-29 —	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
	vins	»	63.800
	piquettes, marcs et lies de vins	»	224.352
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	271.528
	fruits autres que les pommes et les poires	»	8.185
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres.	»	**8.797**
	substances farineuses	323	»
	betteraves	827.172	»
	mélasses	45.409	»
	autres substances	3 222	»
	Totaux	876.126	576.662
Totaux de la production		1.452.788	

Par rapport à l'an dernier, il y a augmentation pour les alcools de vin : 63.800 hl. contre 42.936, — et pour les marcs et piquettes : 224.352 contre 165.964. Il y a diminution pour les alcools de cidre : 271.528 contre 315.648.

Assemblée de la Caisse régionale de Crédit agricole du Midi

Cette assemblée, suivie du banquet traditionnel, réunissait à Montpellier, dimanche dernier, sous la présidence de M. Astier, huit cents directeurs et délégués des Caisses mutuelles de Crédit, d'Assurance-Incendie, Assurance-Bétail, Assurance-Accidents, Assurance-grêle.

Toutes ces institutions sont prospères, elles groupent 61.890 adhérents ou assurés, et leur capital, réserves comprises, atteint à ce jour 21 millions.

Il y a là une œuvre éminemment utile, dont M. Astier peut être justement fier, et qui lui a valu, à l'heure des toasts, les chaudes félicitations des orateurs et de l'Assemblée entière.

L. Degrully.

L'OPINION DES GIRONDINS

SUR LE SUCRAGE DES VENDANGES

—

L'Union Girondine des Syndicats Agricoles avait mis à l'ordre du jour de son Assemblée générale du 25 février la question du sucrage des vendanges.

Voici le rapport présenté par M. Salles, président du Syndicat de Sainte-Croix-du-Mont, et dont les conclusions ont été adoptées à l'unanimité moins une voix.

*
* *

Messieurs,

Le 13 janvier 1929, le Conseil d'Administration de la C. G. V. a adopté le vœu suivant :

« Le Conseil d'Administration de la C. G. V.

« Considérant les périls de plus en plus graves que la pratique du sucrage fait courir à la viticulture française, péril qui l'ont amené à prendre sur cette question décisive une attitude qni n'a jamais varié ;

« Considérant que la viticulture du Midi, où le sucrage n'a jamais représenté qu'une pratique exceptionnelle, doit, ne fût-ce qu'afin de donner à cet égard l'exemple salutaire qui doit entraîner une réforme totale de notre législation, exclure dores et déjà, en ce qui la concerne, toute faculté de sucrage ;

« Confirme énergiquement tous ses vœux antérieurs relatifs à la suppression du sucrage ;

« Déclare que les représentants des intérêts viticoles du Midi demandent la suppression immédiate de cette pratique dans les départements du ressort des Cours d'Appel d'Aix, de Nîmes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Bordeaux et en Algérie ».

A la suite de ce vœu, M. Barthe, député de l'Hérault, a fait voter par le Groupe viticole de la Chambre, dans sa réunion du 18 Février, le texte suivant qui sera déposé sous forme de projet de loi avec la signature collective du Groupe :

« L'emploi du sucre en première cuvée est interdit dans les régions du territoire où il n'est pas constant et loyal.

« Des arrêtés du Ministre de l'Agriculture détermineront, avant le début de la prochaine récolte, les régions qui seront admises à continuer à pratiquer le sucrage des vendanges, la quantité de sucre employée ne pouvant dépasser 10 kilos par 3 hl de vendanges ni 250 kilos par hectare de vigne en production. »

Nous ne savons pas ce que diront les arrêtés du Ministre de l'Agriculture et, en particulier, s'ils autoriseront la continuation de la pratique du sucrage dans la région de Bordeaux. Nous espérons que le Ministre compétent ne prendra, à cet égard, aucune détermination sans avoir, au préalable, pris l'avis des intéressés dans la personne de leurs représentants qualifiés.

Quoi qu'il en soit, ce que nous vous demandons pour l'instant, c'est de vous rallier au vœu de la C. G. V., qui ne fait que répercuter un cri d'alarme que poussent à travers le pays ceux qui sont soucieux des véritables et

durables intérêts de la viticulture. A cet effet, votre Conseil d'Administration vous demande de faire vôtre ce vœu, en adoptant la motion que voici :

« Les membres de l'Union girondine des Syndicats agricoles, réunis en Assemblée générale le 25 février 1929, approuvant l'action de la Confédération générale des Vignerons en vue de la suppression de l'emploi du sucre en vinification, renouvellent leurs vœux antérieurs contre cette pratique et en demandent instamment l'interdiction immédiate, générale et absolue. »

Ils émettent également le vœu qu'il soit indiqué un degré minimum au-dessous duquel le vin ne sera pas considéré comme ayant droit à cette dénomination.

C'est après avoir examiné très attentivement et sous ses multiples aspects, cette question du sucrage, que votre Conseil d'Administration vous demande instamment d'approuver cette motion.

Si la mesure qu'a prise la C. G. V. lui est apparue comme urgente et nécessaire, comment n'en irait-il pas de même pour notre région dont la prospérité dépend essentiellement de la qualité de nos vins ?

Or, celle-ci est grandement menacée par la généralisation progressive et continue du sucrage qui, quoi qu'on en veuille, a pour résultat certain de transformer en un composé artificiel ce qui devrait être exclusivement le produit naturel de la fermentation du jus de raisin frais et rien de plus.

Déjà, en 1903, un referendum fut effectué en France au sujet du sucrage des vins.

Eh bien ! la quasi unanimité des intéressés, dans notre région du Sud-Ouest — et il y en eut bien d'autres dans le Nord-Ouest, dans le Centre, dans l'Est et même dans le Nord-Est qui partagèrent le même avis, — condamnèrent formellement le sucrage.

Notre viticulture, quoique pour des raisons diverses, traverse en ce moment une phase critique analogue à celles qu'elle a connues au lendemain des guerres de l'Empire et lorsque le vignoble fut reconstitué après les crises consécutives à l'apparition de l'oïdium et du phylloxéra. On sut réagir à l'époque ; nous devons réagir de même aujourd'hui.

Or, parmi les mesures de salut à prendre, il en est une qui s'impose au premier chef : la suppression de la pratique du sucrage. C'est à quoi vous convie votre Conseil d'Administration en vous demandant de voter la motion qu'il soumet à votre approbation.

SALLES.

« L'ESTELLAT », BON VIN TEINTURIER

Labatut (Landes), le 23 février 1929

Monsieur le Directeur,

« J'ai lu sur le numéro du 17 février 1929 du «*Progrès Agricole et Viticole* » l'article relatif à la recherche d'un bon vin teinturier.

Permettez-moi de vous citer un cépage, qui dans ma région répond aux désirs de Monsieur le Comte de Laistre.

Ce cépage est un producteur direct, hybride de Piquepoul × Riparia Grand Glabre par 4401 de Couderc et dénommé Estellat par M. Darri-

gan, propriétaire à Labatut (Landes), qui l'a sélectionné pour les qualités suivantes : bonne résistance aux maladies, production bonne et régulière, coloration extrême du moût, qualité supérieure du vin.

Le pied-mère issu de graine a été mis en place dans un terrain où une vigne du pays venait de mourir du phylloxéra. Un certain nombre d'hybrides voisins sont morts eux aussi des attaques de l'insecte. L'Estellat est resté plein de vigueur et de santé. D'après divers essais, il supporte facilement de 30 à 40 o/o de calcaire. Dans les Landes au climat chaud et humide, les vignerons le sulfatent et le soufrent une fois ou deux ; cela dépend de l'abondance des pluies. Les viniferas, eux, sont sulfatés de 10 à 12 fois.

La production de cet hybride est régulière. Je connais une jeune vigne d'Estellat qui, en terre plutôt maigre, a produit en 1924-25-26-27 la même quantité de vin, soit 100 hectolitres à l'hectare. En 1928, la récolte a été grêlée, mais le vigneron estimait la production possible à 120 hectos à l'hectare. Dans une commune voisine, un propriétaire a récolté 180 hectos ; mais c'est un maximum qui n'a plus été approché de près.

La coloration du jus du raisin est rouge foncé intense. « C'est de l'encre » disent les vignerons. Certains ne le font pas cuver et le pressent le soir de la vendange ; ils le traitent comme du raisin blanc. Malgré cela, la couleur du vin est rouge brillant assez foncé. Si on le fait cuver 48 heures avec le marc, la couleur du vin est rouge excessivement foncé. Si la cuvaison dure 4 ou 5 jours le vin est noir. Dans ma région, la cuvaison ne dure généralement que 48 heures. Dans ces conditions, le mélange d'une partie d'Estellat et de 5 parties de vin blanc donne du vin rouge ordinaire ; mais une partie d'Estellat et trois parties de vin blanc donnent un vin rouge foncé.

Le vin d'Estellat est, de plus, d'une qualité supérieure. Au concours de vins d'hybrides de Toulouse en 1928, Estellat a été classé premier de tous les hybrides et déclaré supérieur à « un vin de Gironde bourgeois, composé de cépages bordelais », provenant de la région de Talence. Aujourd'hui il s'implante de maîtresse façon en Gironde, où il remplace les Cabernet Sauvignon, avec profit pour la bourse des viticulteurs.

Un essai de cette variété dans le Midi serait très intéressant ; ce cépage donnerait, je crois, d'excellents résultats ».

Louis Échégut,
Ingénieur agronome.

LE VIIIe SALON DE LA MACHINE AGRICOLE [1]

(suite)

Les machines de culture sont abondamment représentées et se font généralement remarquer par le fini de leur construction. Les charrues en particulier ont des versoirs étincelants. Ce beau poli des aciers n'est pas simplement un luxe, c'est une qualité essentielle d'une bonne charrue car le frottement de glissement de la bande de terre sur le versoir est ainsi largement diminué et il en résulte, en définitive, une réduction ap-

---

(1) Voir page 207.

préciable de l'effort de traction. On a l'impression que c'est sur ces détails de construction que les constructeurs ont concentré leurs efforts et ils ont réussi. Dans cet ordre d'idées, la Manufacture Centrale de Machines Agricoles « Puzenat », de Bourbon-Lancy (Saône-et-Loire), a mis au point son

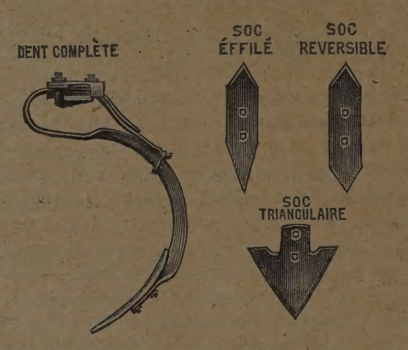


Fig 11. — Dent de vibroculteur « Puzenat »

« vibroculteur » à dents semi-rigides, qui est un cultivateur dont les dents (fig. 11), très renforcées, sont rigides à leur partie inférieure et flexibles près de leur point de fixation sur le bâti, ce qui permet des vibrations utiles à la bonne pulvérisation du sol ; en même temps, une contre-lame, qui vient appuyer sur la partie supérieure convexe de la dent, maintient constante la valeur de l'angle d'attaque de la pièce travaillante.

Le brabant double automatiquement reversible a conquis droit de cité et est maintenant présenté par plusieurs constucteurs ; l'un deux propose aujourd'hui la rotation des deux corps de charrue autour d'un axe horizontal perpendiculaire à l'age.

Dans la catégorie des machines de culture destinées au travail des vignes, il faut accorder une mention spéciale aux décavaillonneuses qui se

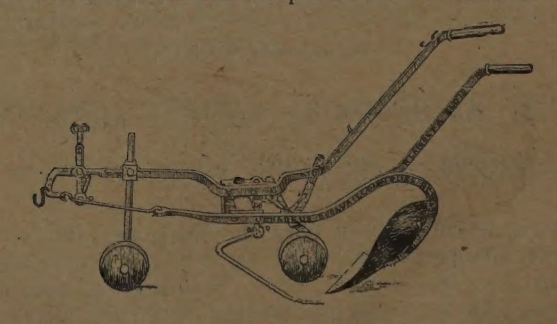


Fig. 12. — Décavaillonneuse automatique R. L. B.

trouvent au Salon en grand nombre. On y rencontre, en particulier, la grande majorité de celles que l'on est habitué à utiliser le plus couramment dans le Midi. Le problème du décavaillonnage automatique est dif-

ficile à résoudre, car, s'il est facile d'obtenir l'effacement du corps de la charrue devant un cep âgé et résistant, il n'en est plus de même devant une jeune plante dont la tige est flexible et qui peut avoir beaucoup à souffrir au contact du levier protecteur et de commande d'une décavaillonneuse automatique. On cherche à limiter les dégâts en adjoignant à la commande automatique de la charrue une commande à mains, mise en jeu par l'ouvrier lui-même, au passage des jeunes ceps, mais celui-ci agit quelquefois trop tard. Un constructeur, M. Laigret, de Blois, vient de proposer comme solution au problème sa décavaillonneuse automatique R.L.B. (fig. 12), dans laquelle, grâce à un ensemble d'articulations appropriées, l'action du levier protecteur qui commande l'effacement de la charrue est douce sur le cep et puissante sur les pièces à déplacer. Elle peut être complétée par l'action du laboureur agissant directement sur les mancherons et, après avoir laissé passer un cep, l'ensemble reprend sa position normale, simplement sous l'action de l'effort de traction fourni par l'attelage. L'appareil fait bonne impression, exception faite pour les deux galets sur lesquels il est monté et qui sont beaucoup trop petits pour rouler, car le moyeu, en passant dans la raie, doit se gorger de terre. Toutefois, il n'est vraiment possible d'émettre un avis utile sur une telle machine qu'après l'avoir vue au travail. Cette décavaillonneuse peut se transformer facilement en cultivateur.

Les semoirs de tous types sont également très nombreux au Salon et fort bien construits.

A signaler, une planteuse semi-automatique dite « planteuse universelle », de Nantes, qui permet de repiquer facilement toutes sortes de plantes et, en particulier, les betteraves. Les jeunes plantes sont disposées sur un disque horizontal qui, en tournant autour de son axe vertical, les présente à des doigts mobiles qui les prennent et les portent dans un sillon ouvert par un soc porté par la machine.

Parmi les distributeurs d'engrais, une mention spéciale pour le distri-

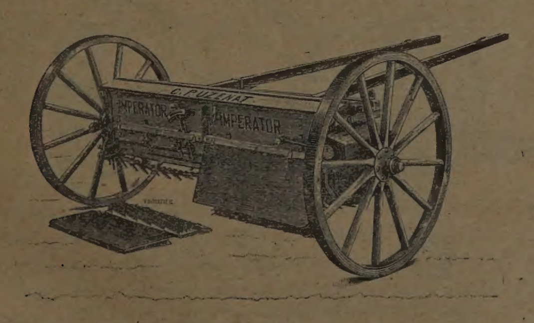


Fig. 13. — Le distributeur d'engrais « Impérator ».

buteur « Imperator » de la Maison Puzenat (fig. 13). L'organe de distribution est une simple chaîne articulée dont les maillons ont été réalisés de façon à éviter l'engorgement. Ces maillons sont articulés comme les dents

d'une chaîne américaine de sorte que cette chaîne peut se démonter et être nettoyée facilement.

MATÉRIEL DE MOTOCULTURE

Rien de bien particulieur à signaler : on retrouve les principaux matériels connus.

Certains constructeurs de tracteurs s'efforcent de présenter une solution heureuse pour la vigne en retrécissant leurs appareils ; c'est le cas pour les tracteurs Renault, Ara, Austin, Bauche, Cletrac, mais, pour des vignes plantées à 1 m. 50, le problème est bien difficile. A côté d'eux, se trouvent de nombreux petits appareils du genre charrue-brouette dont le prototype semble être le Somua. On retrouve également le matériel «Pan» pour traction funiculaire par treuils.

MACHINES D'ENTRETIEN DES CULTURES

Pien entendu, on trouve en grande quantité des houes, des bineuses, des pulvériseurs, bref toutes les machines servant à entretenir et à défendre les cultures. Ces travaux de défense et d'entretien exigent souvent beaucoup de cette main-d'œuvre dont la pénurie se fait de plus en plus sentir ; aussi, pour essayer de s'en passer le plus possible, certains constructeurs ont réalisé quelques machines originales.

C'est le cas pour la démarieuse de betteraves présentée par la Maison Bonehill, de Lieusaint (Seine-et-Marne), qui a pour mission de réduire

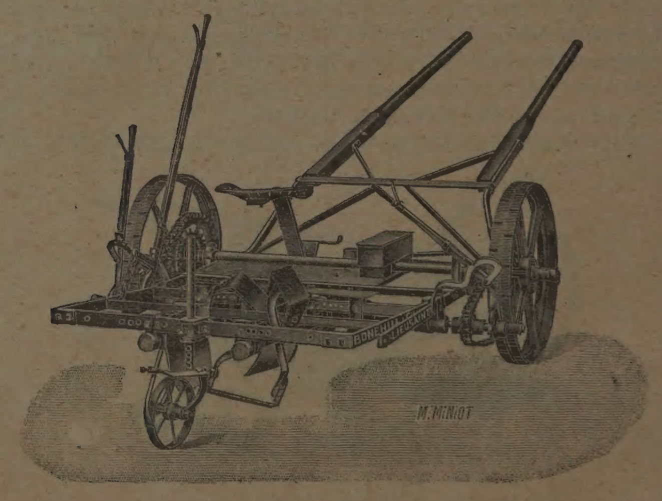


Fig 14. — La démarieuse de betteraves « Bonehill ».

dans une très large proportion la main-d'œuvre importante employée au démariage des betteraves dans les plaines du Nord ; à priori, cette opéra-

tion paraît difficile à effectuer mécaniquement puisque l'ouvrier doit conserver les plants les plus vigoureux, donc faire un choix, et que, au contraire, la machine est aveugle. Le constructeur en question a tourné la difficulté en disposant sur un bâti des raclettes tournant autour d'un axe parallèle à la direction du déplacement de la machine (fig. 14), de telle sorte que, le long d'une rangée, les raclettes viennent successivement en contact avec le sol, chacune d'elles enlève les plants sur 0 m. 30, l'espace laissé entre les vides étant de 0 m. 06. Un ouvrier passe ensuite et trie, dans les six centimètres qui restent, la plante la plus vigoureuse à conserver.

C'est également le cas pour les deux écimeuses-rogneuses « Lagauche » et « Ryl's ».

La première, construite par M. Lagauche, à Bezannes (Marne), est, en réalité, une machine à rogner et à sulfater (fig. 15). Un bâti monté sur

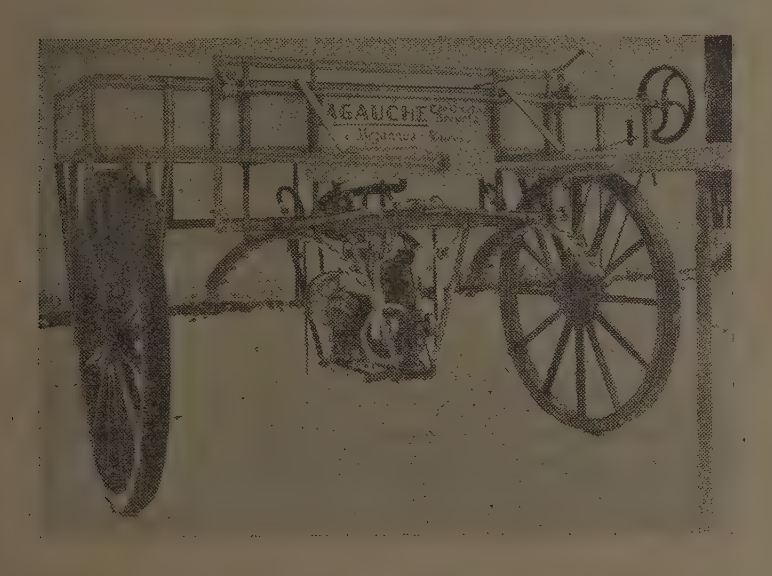


Fig. 15. — Machine à rogner et à sulfater « Lagauche »

deux roues supporte un réservoir à bouillie et le matériel correspondant de pulvérisation (canalisation et jets), il supporte également deux lames courbes de rognage, qui sont en quelque sorte des lames de faucheuse disposées en arc de cercle, et un moteur à essence qui actionne : d'une part, une pompe centrifuge pour la pulvérisation et, d'autre part, les deux lames rogneuses. Les roues sont de grandes dimensions et le bâti est très relevé pour permettre à l'appareil de chevaucher deux rangées de vignes qui peuvent être ainsi travaillées en même temps. L'ensemble est tiré par un cheval.

La seconde, la rogneuse « Ryl's » (fig. 16), présentée par M. Rebeyrol, de Castillon (Gironde), exécute seulement le rognage, mais sans le secours d'aucun moteur auxiliaire : c'est l'attelage qui fournit l'effort nécessaire à un jeu de lames de faucheuse rectilignes disposées dans un plan horizontal et quatre plans verticaux. La machine, portée par deux roues, chevau-

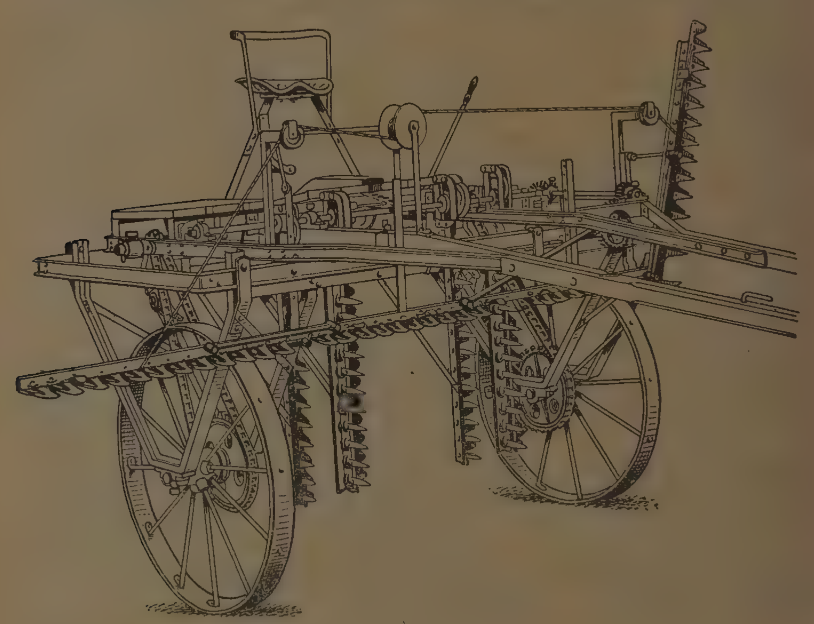


Fig. 16. — Rogneuse « Ryl's »

che encore deux rangées de vignes qu'elle travaille en même temps. Le rognage doit être certainement plus complet avec ce dispositif qu'avec le précédent. Ce sont là d'ailleurs des machines qui peuvent être utiles dans les régions où la vigne est guidée sur fils de fer bas ; c'est pourquoi l'une d'elles vient de la Marne et l'autre de la Gironde, mais la question se pose d'une façon différente dans la majorité du vignoble languedocien. Toutefois il est intéressant de les signaler.

Dans le groupe des pulvérisateurs, MM. Hertzoy et Cie de Jonzac (Charente-Inférieure) ont présenté un appareil appelé le « Champenois » à pression préalable dans lequel cette pression s'obtient par de l'air comprimé contenu dans une bouteille spéciale. C'es là, à priori, une heureuse solution du problème de la pulvérisation. Plus de pompe sur la machine, plus de transmissions plus ou moins compliquées, l'attelage n'a qu'à fournir l'effort nécessaire au déplacement de l'appareil dont les roues n'entrainent plus, dans leur mouvement, aucun organe mobile. Il suffit simplement de pouvoir facilement recharger les bouteilles de gaz comprimé, ce

qui ne semble pas impossible, au contraire : un dépôt est établi dans une région donnée et, avant les sulfatages, chacun va faire remplacer ses bouteilles vides par des bouteilles pleines. Il suffit que le prix du gaz comprimé ne soit pas prohibitif. Or, si le procédé est répandu de façon à assurer un débouché important de gaz, l'opération doit être économiquement viable.

Toutefois, si le principe paraît séduisant, je ne pense pas, contrairement au constructeur du « Champenois », que ce soit à l'air comprimé qu'il faille s'adresser. En effet, pratiquement, ce qu'il faut c'est employer le gaz qui permettra de sulfater le plus longtemps possible sans recharger la bouteille, c'est-à-dire le gaz qui, pour un volume donné de la bouteille et une compression déterminée, aura, en se détendant, le volume le plus grand à la pression atmosphérique. Or, il est clair qu'on aura des chances de résoudre le problème ainsi posé si l'on emploie un gaz liquéfié, car le liquide en se détendant donnera un grand volume de gaz à la pression atmosphérique.

Eh bien, l'air ne répond pas à la question. En effet, il a une température critique très basse (—140°) ; il n'est donc possible de l'utiliser liquide, au contraire, l'anhydride carbonique a une température critique très élevée (+31°) ; il est donc très facile de l'employer liquide dans des bouteilles ad hoc, et la pratique courante le prouve.

Une bouteille d'anhydride carbonique ordinaire, peu encombrante, contient 13 litres de gaz liquéfié à une pression de 51 kilogr., ce qui représente 10 kilogr. d'anhydride carbonique, soit 5 mètres cubes de gaz à la pression atmosphérique.

Une bouteille à air comprimé, de mêmes dimensions, ne contiendrait, à 150 kg de pression, que l'équivalent de 2 mètres cubes d'air à la pression atmosphérique.

Certes, dans les appareils à pression préalable, on ne ferait pas détendre le gaz jusqu'à la pression atmosphérique puisqu'on chargerait le réservoir à environ 3 kg 500 et on poursuivrait la pulvérisation jusqu'à 1 kg 500 environ ; mais la comparaison reste valable, quant à son sens, pour ces pressions voisines de la pression atmosphérique. En outre, il faut considérer que, comme l'anhydride carbonique est liquide, la détente s'opère à pression constante, ce qui évite de manœuvrer constamment le robinet de détente, comme on serait amené à le faire avec l'air qui serait gazeux dans la bouteille et qui se détendrait à pression variable.

De plus, alors que la bouteille d'anhydride carbonique vide ne pèse que 22 à 24 kg et vaut environ 150 fr., une bouteille d'air, de mêmes dimensions, en raison des hautes pressions qu'elle devrait supporter pour être pratiquement utilisable, coûterait le double.

Par ailleurs, l'anhydride carbonique se trouve facilement dans le commerce et coûte actuellement environ 2 fr. 50 le kg. soit 25 fr. la charge d'une bouteille de 10 kg.

La bouteille vide est généralement consignée pour une somme de l'ordre de 100 frs.

Reste à savoir si l'anhydride carbonique aurait une action sur la bouillie : je ne le pense pas car il ne pourrait se former, suivant que la bouillie serait ou non basique, que du carbonate de chaux ou de carbonate de cuivre. Or ce dernier est précisément un bon agent destructeur du mildiou, mais c'est là une question de chimie qui n'est pas de ma compétence.

(*à suivre*) A. Blanc.

NOUVEAUX BLÉS DE PRINTEMPS
ÉTUDIÉS DANS LE TARN (1)

La culture des blés de printemps n'est faite en France que sur les surfaces très restreintes et seulement dans les régions septentrionales. Elle est, en effet, sous la dépendance étroite des conditions météorologiques. De plus, ces blés sont très sensibles aux rouilles qui se développent avant qu'ils n'aient acquis une résistance suffisante et les empêchent souvent d'atteindre l'épiaison. La fréquence des épis blancs des touffes poireautées, sous l'influence de causes encore mal définies vient encore réduire la récolte en certaines années.

Pour ces diverses raisons, le Midi et le Sud-Ouest cultivent très peu de blé de printemps ; la maturation y est d'ailleurs fréquemment brusquée et l'échaudage prématuré en est la conséquence.

J'ai pensé que ces conditions défavorables pouvaient être le fait de l'emploi de variétés mal adaptées à ce rôle et j'ai acquis la conviction que le facteur *variété* est prépondérante et que c'est improprement, du moins pour le Sud-Ouest, que certaines variétés usuelles sont cataloguées comme « blés de printemps ».

Une seule parmi ces variétés, le *Manitoba*, avait réussi assez régulièrement dans le Tarn, mais avec de faibles rendements et sur des surfaces ne dépassant pas quelques hectares. Cette sorte de blé, mal fixée et mélangée, a été utilisée pendant et après la guerre, sans que l'on ait cherché à l'épurer ou à la sélectionner ; mais elle possède une haute valeur boulangère et une grande précocité.

Le *blé Marquis* ou des 100 jours a pu donner, aux grandes altitudes, quelques résultats isolés et très insuffisants pour rendre sa culture rémunératrice.

Nous manquions donc jusqu'à ce jour de variétés pouvant être ensemencées avec profit à la fin de l'hiver.

Depuis trois ans j'ai poursuivi l'étude de quelques variétés nouvelles de provenance italienne, tunisienne ou hybride et j'ai pu vérifier le fait curieux que la précocité, bien que jouant un très grand rôle dans la grande maturation de ces blés n'est pas suffisante, à elle seule, pour expliquer leur valeur comme blés de printemps. Il entre un autre élément inconnu que j'appellerai *l'élément héréditaire*, parce qu'il est à mon sens, en rapport étroit avec l'origine généalogique de ces blés.

J'avais déjà constaté, par ailleurs, les différences essentielles qui séparent des blés de pays, au point de vue physiologique, les blés de Tunisie et ceux

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

d'Italie, et j'avais pensé que ces mêmes blés, qui semés en hiver mûrissent en moins de cinq mois en Afrique du Nord et dans des conditions très satisfaisantes, pourraient être utilisés avantageusement sous notre climat comme blés de printemps.

Mon attente n'a pas été vaine, et j'ai pu constater que certains de ces blés, qui sont de très mauvais blés d'automne à cause de leur tendance à la verse, constituent au contraire d'excellents blés de printemps par leur faculté d'accomplir leur cycle végétatif dans un laps de temps réduit.

Après deux années de réussite satisfaisante avec Luigia Strampelli, Carlotta Marquis (Mandoul) et quelques autres, j'ai entrepris une culture expérimentale plus étendue des nouveaux blés de types très divers. Les premiers résultats de cette étude sont contenus dans un tableau, limité aux variétés les plus intéressantes. Ce tableau montre que l'évolution de ces blés varie entre 129 et 137 jours, soit en moyenne 133 jours et qu'il s'écoule de 93 jours à 100 jours entre le semis et la floraison, qui suit de très près l'épiaison.

Le rendement maximum de 31 qx 43 à l'hectare, obtenu avec Luigia Strampelli, dépasse celui des meilleurs blés d'automne. Comparé avec celui du Manitoba, ce rendement est cinq fois plus élevé.

La récolte s'échelonne entre le 7 et le 15 juillet, suivant de quelques jours seulement celle des blés d'automne.

Ces résultats ont été obtenus sur des parcelles variant de 2 à 12 mètres carrés et l'on peut critiquer cette méthode des petites surfaces en prétendant qu'elle n'est pas en rapport avec les conditions normales de la culture, de même que l'on peut aussi critiquer la mise en parfait état du sol et le sarclage qui peuvent plus facilement s'opérer sur les petites parcelles que sur les grandes.

Je puis répondre à ces objections en faisant remarquer : 1° Que les blés dont je disposais n'existaient qu'en de très petites quantités et que certains hybrides sont encore en voie de fixation, ce qui n'empêche pas de les étudier comme blés de printemps et même d'obtenir leur fixation dans ces conditions.

2° Que les résultats obtenus sont comparatifs.

3° Que les façons culturales que j'ai données peuvent très bien, avec l'outillage moderne, être étendues à la grande culture.

4° Qu'enfin, les pesées sur les petites surfaces ne sont pas moins précises que sur les grandes et c'est souvent le contraire qui a lieu.

J'ai pu établir la comparaison entre les poids spécifiques d'un certain nombre de ces variétés en culture d'automne et ceux des mêmes variétés en culture de printemps. Les résultats de ces comparaisons sont significatifs et certaines variétés se sont mieux comportées en semis de printemps. On peut admettre que, dans une certaine mesure, le poids de l'hectolitre est en rapport étroit avec la qualité du grain, au point de vue de sa bonne constitution physiologique et qu'un grain léger, par contre, a subi un certain échaudage susceptible de diminuer sa valeur et d'augmenter les chances de dégénérescence physiologique.

Il est permis de croire qu'un blé du poids de 78 à 82 kilogs l'hectolitre est susceptible de se semer l'année suivante à nouveau avec succès ; et d'ailleurs, la semence a été prélevée depuis trois ans sur les cultures de printemps pour certaines variétés comme *Luigia Strampelli*, provenant, en 1925

des cultures de M. Nicolas, à Monlon, ou comme *Carlotta X Marquis*, provenant de chez M. Mandoul, à Labastide-d'Anjou, la même année.

Mon attention a été attirée tout particulièrement sur une série très intéressante de variétés récemment obtenues par M. Mandoul, cultivées en lignées pédigrées, à la quatrième ou cinquième génération et qui paraissent devoir constituer, quand elles seront définitivement fixées, de nouvelles variétés de printemps de tout premier ordre, ce sont : Gentille Rosso × Ardito ; Besplas × Ardito ; Inversable × Ardito ; 36 C × Ardito ; 33 C × Ardito ; 33 C × Riccio ; 38 C × Riccio ; 38 A × Riccio ; Ardito × Paylaurens ; 36 C × Italio Giglioli.

Il est curieux de constater la grande précocité de ces diverses variétés, qui permet de les récolter en même temps que les blés d'automne. La plupart d'entre elles ont été récoltées cette année entre le 5 et le 12 juillet. Leur réussite comme blés d'automne a, d'autre part, été constatée par M. Carles de Carbonnières dans la région de Castres.

Dès cette année il m'a été possible de séparer les meilleures lignées en vue d'une étude suivie comme blés de printemps.

Et, d'autre part, nous avons, avec le concours de l'Office Agricole du Tarn, réparti pour essais, en culture de printemps, douze quintaux de Luigia Strampelli en diverses régions, chez vingt agriculteurs.

En définitive, les recherches dans la voie des blés de printemps me paraissent devoir être orientées de préférence vers certains blés italiens et leurs hybrides ; et en particulier vers *Luigia Strampelli*, *Campio-Fumo* (Avanzi), *Gentile Rosso* 110, *Gentile Rosso* × *Noé*, *Vittoria Veneto*, *Besplas* × *Carlotta E* (Carles de Carbonnières), *Riéti* × *Japhet* (Schribaux) à forme barbue ou mutique ; vers les hybrides de Mandoul : *Carlotta* × *Marquis*, *Gentile Rosso* × *Ardito*, *Besplas* × *Ardito* : et enfin vers les sélections et les hybrides de bœuf, d'origine algérienne et tunisienne.

Je crois, d'autre part, que ces recherches n'intéressent pas seulement la région du Sud-Ouest, mais les diverses régions françaises, partout où il est possible de semer le blé de fin janvier au 15 mars. Je ferai cependant toutes réserves sur la réussite des semis qui, dans la région où j'ai expérimenté, se feraient après le 1er mars, car les dangers de rouille sont beaucoup plus grands.

Le grand avantage des semis tardifs du blé serait de favoriser l'élimination des mauvaises herbes, de la folle avoine notamment, la parfaite préparation des terres et leur fumure directe au fumier de ferme en évitant la verse due au piétin. Au point de vue national, ces semis permettraient d'étendre la culture du blé à des surfaces qui auraient été cultivées en céréales secondaires et d'en obtenir une récolte plus rémunératrice.

Enfin, dans certaines années comme celle que nous traversons, où les emblavures d'automne n'ont pu se faire normalement, les semis de printemps permettraient de ramener à leur chiffre habituel les ensemencements en blé et d'attendre les conditions les plus favorables pour ces ensemencements, au lieu de les faire en décembre et de les exposer aux rigueurs hivernales. Pour les régions du Nord et de l'Est, ils rendraient en outre possible l'emploi des semences sensibles au froid.

Les recherches dans cette voie me paraissent devoir être particulièrement fécondes et l'on ne saurait trop attirer l'attention des chercheurs sur le grand intérêt qu'elles présentent pour le développement de la culture du blé en France.

On ne devra pas perdre de vue ce fait essentiel que la manière dont se comporte un blé semé à l'automne dans un milieu donné, n'influe en rien sur sa réussite comme blé de printemps, pourvu que ses origines généalogiques soient méridionales et sa précocité satisfaisante.

JAGUENAUD,
Directeur des Services Agricoles du Tarn.

LA NOYERAIE DE L'ISÈRE (1)

VI. Préparation du sol et mise en place

Bien que le noyer soit planté à un très grand espacement et que ses racines mettent un certain temps pour prendre possession de toute la surface de terrain dont il disposera lorsqu'il aura acquis son développement complet, il bénéficiera toujours des travaux d'ameublissement et des fumures employées sur les parcelles destinées à être converties en noyeraies. C'est ainsi qu'il se trouve très bien d'être planté dans des vignes, dont on aura défoncé le sol avant la mise en place. Sans doute, au bout de quelques années, les ceps, surtout ceux qui se trouvent dans le voisinage des noyers, vont souffrir de ce voisinage, mais ils auront pu néanmoins donner de bonnes récoltes pendant le premier développement du noyer, au moment où sa production était nulle, ce qui est fort appréciable.

Mais même dans le cas d'un terrain défoncé pour établir une vigne ou une autre culture, on doit prendre des précautions spéciales pour assurer au noyer une bonne végétation, dès les premières années, et le mettre en état de produire une récolte convenable le plus tôt possible. Pour cela, il faut creuser de larges trous à l'avance devant permettre une bonne aération au système radiculaire avec une fraîcheur suffisante pour assurer à l'arbre un développement rapide. Ces trous seront carrés avec 2 mètres de côté et 1 mètre de profondeur. La terre du dessus sera placée d'un côté, celle du sous-sol de l'autre, et on creusera toujours le trou un certain temps avant la plantation, de façon que la terre extraite soit le plus aérée possible.

La plantation peut se faire à l'automne ou au printemps, mais la première de ces époques est préférable.

Les arbres auront été arrachés avec soin et le moins longtemps possible à l'avance ; c'est pour cela que les arbres produits par celui qui veut constituer la noyeraie sont plus avantageux — que ceux qu'on fait venir de loin. Quant à ceux qui sont expédiés par des pépiniéristes, ils auront dû être emballés avec soin et dès leur arrivée, il importera de prendre toutes les précautions nécessaires pour assurer la reprise, notamment en les laissant tremper dans l'eau pendant une nuit, si les racines ne sont pas d'une fraîcheur irréprochable.

(1) Voir p. 243.

Avant la mise en place, on procède à l'habillage qui consiste à enlever toutes les racines qui auront été meurtries à l'arrachage et à les couper obliquement à leur extrémité, de façon que la coupe repose à plat sur le sol une fois l'arbre en place. Où se trouvera bien de praliner les racines, c'est-à-dire de faire tremper le pied de l'arbre dans une bouillie formée d'argile, de fiente de vache et de cendre.

On raccourcira les branches, si cela est nécessaire et on pourra avec avantage, badigeonner la tige et les branches avec un lait de chaux, ce qui leur permet de conserver plus de fraîcheur.

Le trou est comblé en partie avec la terre qui a été extraite de la surface, et on se trouve très bien de mettre au fond du trou des fascines de buis ou d'autres végétaux, surtout si le sol est argileux. On a intérêt aussi à incorporer à la terre des phosphates qui ont la propriété de favoriser spécialement le premier développement des racines. Sur la première couche de terre, on constitue une butte avec du terreau bien décomposé d'une hauteur telle, que l'arbre étant posé sur cette butte, son collet arrive à 10 centimètres environ au-dessus du niveau du sol.

Les racines sont régulièrement étalées autour de la butte, puis recouvertes avec du terreau, en ayant soin de le tasser pour éviter qu'il ne reste de l'air au contact des racines, ce qui occasionnerait leur dessèchement.

On achève de combler le trou avec la terre du fond du trou, en ayant soin de laisser une légère cuvette autour de la tige.

A l'effet d'avoir des arbres qui soient très réguliers, on leur donne un un tuteur ; celui-ci aura été placé au centre de la butte, avant la mise en place, mais on y attachera l'arbre qu'après le tassement du sol, en ayant soin de séparer l'arbre du tuteur, par un coursin de paille, aux points où sont fixées les ligatures.

On se trouve très bien de protéger les jeunes arbres par une armature constituée par des planchettes de 1 m. 50 de haut et reliés entre elles par des attaches en fil de fer.

Quand on plante au printemps et même pour les plantations d'automne dans les années sèches, on a soin d'appliquer autour de l'arbre un paillis avec du fumier bien décomposé ou même avec des feuilles ou d'autres matières végétales, de manière à entretenir de la fraîcheur autour des racines. Bien entendu, si c'est nécessaire et que cela soit possible, on se trouvera bien d'arroser le jeune arbre la première année.

On ne doit pas perdre de vue, en effet, que de la reprise rapide de l'arbre, ce qui se traduit par le fonctionnement immédiat des racines, dépend pour une très large part, son développement ultérieur

(à suivre)

L. Rougier,
Directeur hon. des Services agricoles de l'Isère.

BIBLIOGRAPHIE

Hygiène et Médecine vétérinaire à la ferme, par M. COTTIER, professeur de Zootechnie à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. — Un volume de 508 pages, avec 174 figures. (Encyclopédie des Connaissances agricoles. Librairie Hachette, 79, Bd. St-Germain, Paris. 1929.)

Le bétail est l'âme de l'Agriculture ; il n'y a pas de ferme sans lui. Si l'élevage rationnel développe et perfectionne le bétail, il arrive souvent qu'on ait à le défendre immédiatement contre la maladie ou l'accident. L'hygiène, qui prévient le mal, et la médecine vétérinaire qui le guérit sont les deux moyens d'empêcher les graves pertes qui pourraient en résulter.

L'existence de ces deux moyens ne doit pas être ignorée du Monde agricole.

Le but de M. COTTIER, en écrivant son ouvrage est précisément de rendre plus éclairée et plus efficace la sollicitude de l'homme pour l'animal et de mettre à la portée de l'agriculteur un ensemble de connaissances *pratiques* qui puissent lui être journellement utiles dans toutes les circonstances où il a à s'occuper des animaux qu'il exploite.

Ce livre est écrit par un technicien, puisque M. COTTIER est un ancien chef de travaux de l'Ecole nationale Vétérinaire de Toulouse.

Il est établi d'après les découvertes scientifiques les plus récentes et armera l'agriculteur contre la naissance et la propagation des maladies, aussi bien que contre les initiatives aveugles qui, souvent, aggravent ces maladies au lieu de les juguler.

Il lui donnera tous les moyens d'intervenir au plus tôt d'une façon salutaire (et le plus souvent suffisante) en attendant l'intervention du vétérinaire.

C'est le conseiller indispensable à tout éleveur, comme à tout fermier qui veut éteindre ses risques et augmenter ses chances de succès.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros, n'ont pas encore repris une grande animation dans les Entrepôts parisiens, quoiqu'il y ait quelques besoins en réassortiment, ou par suite du retard subi dans la réception des vins encore embouteillés à Rouen. En ce qui concerne l'acheminement sur la région parisienne de ceux de ces vins qui lui sont destinés, un arrangement est en bonne voie avec le chemin de fer ; un nouveau tarif devra être appliqué pour le transport de ces marchandises.

Les prix pratiqués pour les transactions courantes, n'ont pas beaucoup changé ; on noterait cependant un peu plus de fermeté. Des vins rouges 7°5 du Midi, ont été payés aux environs de 175 fr. ; des 8°, de 180 à 185 fr. ; des 8°5, autour de 190 fr. ; des 9° de 195 à 200 fr. ; des 10° de 205 à 210 fr. Des

Minervois de 10° à 10°5, de 220 à 225 fr. Des Espagne ont été offerts à 235 fr. En vins blancs 9°, on a payé de 205 à 210 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les détaillants ne font que des demandes peu importantes à la fois. Il semblerait qu'un certain nombre d'entre eux aurait reçu directement des pays de propuction des vins en barrique.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 4 mars *Vins nouveaux*	Cours du 11 mars
—	—	—	
8°..................	140	7 à 8° 125 à 132	7 à 8° 125 à 132
8 à 9°...............		8 à 9° 132 à 145	8 à 9° 132 à 145
9 à 10°..............	à	9 à 10° 145 à 160	»
11°..................		10 à 11° 16,5 le d.	Costières 17 fr. le d.
11 à	215		
Rosé, Paillet, gris....		16,50	16,50
Blanc Bourret.........			

Du Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est :

Cave Coopérative de St-Maurice-de-Cazevieille, un lot, 155 hectos, vin rouge, 8 degrés 9, à 150 fr.

Cave Coopérative de Redessan, 500 hectos, vin rouge, levuré, 9°8, à 160 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 5 mars *Vins nouveaux*	Cours du 12 mars
—	—	—	—
8°....................	180		
9°....................		8 à 9° 135 à 150	8 à 9° 138 à 152
10°...................	à	9 à 10°5 143 à 165	9 à 10°5 145 à 165
11°...................	210 fr.		
Rosé..................			
Blanc de blanc........		16 à 17	16 à 17

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique la cote suivante :

Vins : Rouge, 8 à 10 degrés, 140 à 170 francs l'hecto ; rosé, 8 à 10 degrés, 145 à 175 francs l'hecto. — Suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Observations : Demande toujours active.

Alcools : Peu d'affaires, la marchandise étant à peu près épuisée.

Montpellier. — La confédération générale des caves coopératives nous communique la note suivante :

La cave coopérative de Tornac (Gard) a vendu, le 29 février, deux wagons-réservoirs (environ 300 hectos) de son vin rouge, 8°7, au prix de 150 fr. l'hectolitre nu, pris en cave enlèvement courant mars.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 6 mars 1929.

Vins, rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 135 à 165 fr. l'hect. ; rosé, »» à »», «» à ««, «« ; blanc, 9 à 10°, 16,«« à 17,«« nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,00 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«« à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér, 10°, 17,00 à 18,50 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 1er mars *Vins nouveaux*	Cours du 8 mars
—			
8°	160	»	
9°	à		»
10°	200 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	18,25 à 19	»	16,00 à 17,00
Vins blancs	18,50 à 19,50	16 à 17	16,00 à 17,00
Petits degrés		16 à 17,50	16,00 à 17,50
Couleur moyenne		15 à 16,50	15,50 à 16,00
Supérieur		16 à 17,00	16,00 à 17,00

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges : 7 à 9 degrés, de 135 à 155 francs ; de 9 à 11 degrés, de 155 à 190 francs ; vins rosés, pas d'affaires signalées ; vins blancs, pas d'affaires signalées.

Observations. — Demandes plus actives, cours en hausse.

Pézenas.— **Cours des vins, semaine du** 3 au 9 mars 1929

Récolte 1928. — Vins rouges, 130 à 165 l'hecto ; bourrets et pic-pouls, 200 à 280 fr. «« ; clairettes, 200 à 280 fr. ; rosés, 130 à 165

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 10 mars 1929 : Vins rouges, de 17,50 à 16 fr. 50 le degré.

Carcassonne.— Semaine du 2 au 9 mars 1929 :

Vins rouges, 150 à 162 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours.

Vins rouges de 7 à 9 degrés, de 17 fr. 50 à 18 fr. 25 le degré-hectolitre; de 9 à 11 deg. 5, de 160 à 210 francs l'hectolitre.

Observations. — Les demandes sont plus nombreuses, les affaires plus actives, et les cours en hausse très ferme.

Alcool : situation sans changement.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 17 fr. 25 à 16 fr. 25.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 17 fr. 25 à 16 fr. 25.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 2 mars *Vins nouveaux*	Cours du 9 mars
—	—		—
8°		»	
9°	160	8 à 9· 132 à 142	8 à 9° 134 à 144
10°	à	9 à 10· 144 à 155	9 à 10° 146 à 158
11°	216	10 à 11· 155 à 182	10 à 11°5 158 à 185
11 à 13°			
12°			

Perpignan. — Cours des vins du 9 mars. — Communiqués de la Chambre d'Agriculture : vins rouges, 8 à 10 degrés, de 17 francs à 16 fr. 50 le degré. Demandes plus actives. Légère hausse.

Alcool : pas de vente signalée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 6 mars 1929. — Région, rouge 9 à 10· 148 à 160 ; blanc, 17 à 17,25; rosé, 16,75 à 17,00 l'hecto-degré, suivant qualité.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Vins. — Le retour offensif du froid, auquel personne ne pouvait s'attendre à cette époque de l'année, a encore, une fois de

plus paralysé les transactions et surtout les expéditions de la propriété. En raison de l'excellente qualité des vins de Bordeaux de l'année 1928, les prix sont tenus très fermes avec tendance à la hausse. On cote les vins ordinaires rouges de 1.900 à 2 000 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 2.000 à 2.100 francs.

DORDOGNE. — **Eymet**. — Rouges de 400 à 450 fr. ; blancs de 500 à 550 fr. la barrique bardelaise de 225 litres, marchandise prise chez le récoltant, tout frais en sus. Peu d'affaires.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — *Ventes de vins. — Fédération du Var.* — Aups, 1.500 hl. rouge, 9°8, 153 fr.; « La Laborieuse » Bras, 2.000 hl. rouge, 9°5, 150 francs ; 1&0 hl. rouge, 9°5, 155 francs ; Flassans, 300 hl. rouge, 9°9, 160 fr. ; 225 hl. rouge, 9°9, 165 fr. ; La Roquebrussane, 400 hl. rouge, 10°, 162 fr. 10 ; 460 hl. rouge, 9°8, 161 fr. 05 ; Saint-Antonin, 580 hl. direct, 10°4, 160 fr. ; 580 hl. greffe, 10°2, 160 francs ; 310 hl. greffe, 10°1, 160 francs ; Saint-Cyr-sur-Mer, 400 hl. rouge, 9°7, 161 francs ; 400 hl. rouge, 9°6, 160 francs ; Signes, 500 hl. greffe, 8°, 6, 140 francs.

Fédération de Vaucluse. — Caromb, 450 hl. rouge, 10°, 160 fr. ; Cavaillon, 1.000 hl. rouge, 8°2, 140 francs ; Valréas, 114 hl. pet. coul., 10°5, 173 francs.

Fédération des Basses-Alpes. — Quinson, 480 hl. rouge, 8°5, 140 francs ; Villeneuve, 1.500 hl. rouge, 9°5, 16 francs le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Cabriès, 380 hl. rouge S. G. D. 150 francs ; Eguilhes, 325 hl. rouge, 9°6, 160 francs ; Lambosc, 500 hl. rouge, 9°, 150 francs ; 500 hl. rouge, 9°, 153 fr. ; Venelles, 600 hl. rouge, 9°8, 155 fr.

Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture de Perpignan, réunion du 9 mars 1929.

Vins rouges à 10°, de 17 à 16 fr. 50 le degré.

Demandes plus actives. Légère hausse.

Alcools : Pas de vente signalée.

LOT. — **Cahors.** — Les transations sont moins animées en ce moment, les acheteurs manquent d'empressement, la propriété paraissant peu disposée encore à accepter le prix de 17 fr. le degré-hecto. Certains estiment que ces gelées et leurs dégâts seraient un facteur pour le maintien des cours.

GERS. — **Auch.** — La tendance est soutenue, les producteurs offrant une grande résistance aux offres des acheteurs. Actuellement les cours se tiennent autour de 39 fr. le degré-barrique, nu, chez le vigneron.

INDRE-ET-LOIRE — **Restigné.** — Les prix se maintiennent pour nos « Bourgueil », qui se paient de 900 à 950 fr. les 220 litres, propriété, tous frais en plus. Il ne se fait que peu d'affaires.

LOIRET. - **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 675 à 750 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 625 fr. Vin blanc de Blois, 560 à 600 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 2 mars 1929.

Vin rouge, 1er choix, 15,50 à 16,00 ; 2e choix, 13,50 à 14,00 ; 3e choix, 13,00 à 13,50 le degré.

Oran. — Du 2 mars 1929 :

1er choix, 15 à 15,50 ; 2e choix, 13 à 14 ; 3e choix, 13,00 à 14 fr. 00.

ALCOOLS

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 1220 à 1230; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau de-vie de marc, 675 à 685 fr.

Alger. — 3/6 vin, rectifié, neutre, 1375 à 1400 ; 3/6 de marc, 1250 à 1300 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 12 mars 1929.

	courant	avril	mai-juin
	—	—	—
Blé	160 P.	161-161,25	163,75 P.
Seigle.	131 N.	132 N.	132 N.
Avoine noire	133 P.	134 P.	135,75 P.
Avoine	129 N	130 N.	132 N.

Alger. — 2 mars 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 169 à 170 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 161 à 162 fr.
Blé dur colon. 171 à 172 fr
Orge colon, 98 à 99 fr.
Avoine d'Algérie, 115 à 116 fr.

New York. — 8 mars :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver.........	154 5/8	110.	146 66	— 0.35
Juillet..................	..., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.... ./.	.....	......	....
Décembre................	137 5,8	97.92	130.64	— 0.35
Maïs disp	111 3/4	91.57	114.47	+ 0.38

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/« c le bushel («« fr. »» les 100 kil.. bigarré durum «« «/» cents («« fr. «»).

GRAINES FOURRAGÈRES

Châtellerault (Vienne). — Graine de trèfle violet 600 à 700 fr.; de luzerne de pays 600 à 700 fr.; sainfoin 300 à 350 frans les 100 kilos.

Nimes (Gard). — Graine de luzerne de pays 800 à 850 fr. ; dito de Provence 950 à 1.000 fr. ; vesces de printemps 235 fr.; dito d'hiver 220 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Bordeaux. — Tourteaux d'arachides en galettes 165 fr. nu ; en farine 175 fr. logé ; farine-fleur 180 francs logé les 100 kilos départ Bordeaux.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr.; sublimé pur, 125 fr les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 136 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 131 à 137 fr ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 355 à 365 fr.; sulfate cuivre neige, 360 à 370 fr.; superphosphate minéral 14, 29 à 31 fr. ; sulfate de fer, 31 à 36 fr logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Rouméguous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 3 au samedi 9 mars 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche .	4	1	15	»	»	«	6	1	11	2	»	«
Lundi	6	3	»	»	»	»	7	2	»	»	»	«
Mardi	4	1	»	»	«	«	6	1	«	«	»	»
Mercredi ..	7	5	16	8	«	1	7	0	13	2	«	1
Jeudi.	8	5	12	8	»	3	4	3	13	5	»	»
Vendredi ...	10	6	13	8	»	0.3	9	3	14	6	»	»
Samedi.....	12	9	14	7	«	»	16	10	14	5	«	»
Total...					76.7	121.1					73.6	275.9
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	6	3	16	8	»	»	»	9	1	1	«	»
Lundi	10	7	»	»	»	»	6	0	»	«	»	»
Mardi	6	3	«	«	»	»	»	9	»	«	«	»
Mercredi....	10	9	18	10	»	»	6	5	12	3	«	»
Jeudi......	»	5	16	9	«	9	6	2	13	4	»	»
Vendredi ..	11	9	13	5	«	2	8	3	14	4	»	»
Samedi.....	16	15	17	8	«	»	17	11	12	5	»	«
Total...					117.1	197.6					12.3	28
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	3	1	15	5	»	»	2	1	14	3	«	»
Lundi	6	1	»	«	»	«	7	3	»	»	»	«
Mardi	7	5	»	«	»	»	2	1	«	»	»	»
Mercredi...	7	3	14	6	«	»	5	3	14	4	»	«
Jeudi.......	7	3	14	3	«	«	7	2	15	9	»	»
Vendredi ..	6	2	13	8	»	1.3	9	5	14	7	»	1.2
Samedi....	17	8	13	5	»	«	14	8	14	4	«	1
Total...					39.0	59.6					47.7	156.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche. .	4	3	15	9	»	»	10	6	15	0	»	»
Lundi	11	9	»	»	«	»	11	7	«	»	»	»
Mardi	4	3	»	»	«	»	12	7	»	»	»	«
Mercredi....	11	8	17	9	1	»	12	8	16	10	«	»
Jeudi.	11	9	13	8	»	7	13	10	16	10	»	»
Vendredi ...	12	10	11	10	»	2	15	10	14	10	»	»
Samedi	16	14	15	4	»	«	16	10	14	11	»	1
Total....					123.5	202.6					24.2	102.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	6	2	10	8	»	»	5.3	1.9	12.9	3.9	1.5	0.8
Lundi	12	6	»	»	»	»	12.9	3.2	12.6	6.1	»	2.2
Mardi	14	8	«	»	»	»	11.7	1.1	13.9	7.9	«	5.2
Mercredi ...	14	8	13	9	«	«	15.9	3.2	10.9	8.3	»	22.5
Jeudi.......	12	8	14	9	«	1	15.1	1.5	11.5	9.8	»	40.2
Vendredi ...	15	11	11	8	»	4	13.5	4.7	11.9	8.9	»	15.4
Samedi.....	13	10	15	9	»	0.2	15.0	5.5	10.9	9.9	»	50.9
Total...					73.2	205.5					310.4	246.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	8	5	11	8	«	4	22.0	8.0	16	15	«	»
Lundi......	11	9	»	»	»	«	16.8	10.0	»	»	4.8	»
Mardi.......	8	5	»	«	»	»	16.6	9.0	»	«	4.2	«
Mercredi....	11	8	12	10	«	3	17.0	8.5	15	11	»	2
Jeudi.......	16	13	14	10	«	0.2	12.8	7.9	16	13	8.0	8
Vendredi....	14	9	13	10	«	2	8.6	1.1	13	11	7.9	5
Samedi	15	11	14	10	«	19	11.7	4.0	14	10	7.6	»
Total					48.3	109.7					279.9	108.4

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.